



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: A Tribuna Piracicabana

Data: 13/08/08

Caderno/ Página: Cidade/Capa e A6

Assunto: Uva retarda deterioração de frango



CONTRA A OXIDAÇÃO DO FRANGO

A pesquisadora Ligianne Din Shirahigue (foto), da Esalq, é a autora da dissertação de mestrado que busca entender a oxidação lipídica no armazenamento do frango. De acordo com Ligianne, a oxidação é um dos principais fatores limitantes da qualidade e aceitabilidade comercial do

produto. É um processo em que, neste caso, a gordura sofre redução e proporciona um sabor ruim. O trabalho de Ligianne, que visa melhorar a qua-

lidade e, principalmente, a segurança do frango no mercado, propõe então um outro significado para resíduos orgânicos à indústria de alimentos.

Estudo propõe melhorias na conservação da carne de frango

A alternativa encontrada por pesquisadora para manter o frango mais tempo nas prateleiras dos supermercados foi usar antioxidantes de fontes naturais

Erick Tedesco
tedesco@tribunatp.com.br

A investigação para encontrar a maneira mais adequada de conservar carnes e derivados sob refrigeração, em especial a de frango, foi tema da dissertação de mestrado de Ligianne Din Shirahigue, realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (USP/Esalq), no Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

Sob o título “Caracterização química de extratos de semente e casca de uva e seu efeito antioxidante sobre carne de frango processada e armazenada sob refrigeração”, a engenheira de alimentos explica que o objetivo da pesquisa era solucionar problemas no processamento e conservação.

De acordo com Ligianne, a oxidação lipídica é um dos principais fatores limitantes da qualidade e aceitabilidade comercial do produto. A oxidação lipídica é um processo em que, neste caso, a gordura, sofre redução e proporciona um sabor ruim.

A alternativa encontrada por Ligianne para retardar que o frango estrague depois de industrializado e em prateleiras de supermercados foi usar antioxidantes de fontes naturais, que se mostraram seguras e saudáveis para o processamento da



Daniel Damasceno

Ligianne Din Shirahigue é a responsável pela pesquisa que melhora a qualidade do frango

carne. “Usei produtos naturais do Brasil, como o extrato do resíduo da uva usada no processo de fabricação do vinho e suco”, fala a engenheira, em relação à alta capacidade de oxidação da casca e semente de uva.

As variedades de uva utilizadas foram Isabel e Niágara, que determinaram a qualidade e capacidade de conservação do frango em dois tipos de embalagens, aeróbica (com filme permeável) e a vácuo, testadas sob refrigeração entre 3 e 5° C, temperatura ideal para o processamento do estudo. De acordo com Ligi-

anne, embalar o frango a vácuo restringe mais a carne ao oxigênio e, assim, prolonga a conservação do alimento. “É uma embalagem mais cara, porém garante o produto mais tempo à venda nas prateleiras, por até duas semanas”, explica.

E os resultados satisfatórios são provenientes de extratos das duas variedades de uva, uma das principais conquistas no estudo realizado por Ligianne. “Quando aplicados nas concentrações de 40 a 60 mg, os antioxidantes naturais apresentaram resultados semelhantes ao

similar sintético BHT”, alega, legitimando que se pode trocar o ingrediente artificial pelo natural no processo de conservação da carne de frango.

O trabalho de Ligianne, que visa melhorar a qualidade e, principalmente, a segurança do frango no mercado, propõe então um outro significado para resíduos orgânicos à indústria de alimentos, como ela gosta de enfatizar. Entretanto, sua dissertação foi desenvolvida apenas em laboratório e não foi colocada em prática fora do âmbito acadêmico.